

就业路上『导航员』

■ 海南日报全媒体记者 张琬西



曹艺涛长期为大学生就业创业路保驾护航。

『论文』长于胶林下

■ 海南日报全媒体记者 张琬西



海南众研农业科技有限公司总经理廖万杰

不断适应大学生活,鼓励她们积极发挥能歌善舞的特长参加校园活动,更好地融入集体。

针对西藏地区面向高校毕业生实施的一系列人才招募优惠政策,曹艺涛鼓励曲珍和拉姆返乡就业,在雪域高原的基层岗位继续发光发热。毕业后,她们还专门在藏历新年来临前夕为曹艺涛送来祝福。

在曹艺涛24年的工作生涯中,类似故事还有很多。他不仅致力于当好学生就业路上的“贴心人”,还努力成为推动就业工作创新发展的“引路人”。

近年来,曹艺涛推动构建与学校书院制改革相适应的“123456”就业工作体系,立足于学生个性化发展需求,建立“学校—院系—‘双导’—学生”四级联动,“谋在前端,促在平时、托在关键”,全程化、全员化、专业化开展就业服务,促进毕业生高质量充分就业。

“谋在前端,即帮助学生就业的工作准备从以往的毕业年级提前至入学阶段。我们通过强化生涯教育理念,帮助学生较早明确未来的发展方向与目标,并有针对性地做好准备,提高就业竞争力。”曹艺涛说。

依托学校书院制改革,曹艺涛带领团队成员充分利用书院跨学科、社区化的学生成长平台构建多元化指导体系,将生涯教育与就业指导嵌入学生日常生活,组织开展就业育人主题活动,引导学生面向国家需求和地方产业发展,积极投身基层。

此外,曹艺涛还全力参与推动学校组织的“万企进校园”计划。近两年海南大学成功举办36场校级大中型招聘会,吸引3719家企业来校招聘,提供14.1万余个就业岗位。同时,与市县、产业园区等共同搭建校园招聘和实习实践平台,着力打造基层就业岗位“蓄水池”。

统计数据显示,海南大学2025届毕业生初次去向落实率达93.59%,创历史新高;留琼率近五成;困难群体毕业生就业得到充分保障,就业质量显著提升。

“古语云:实干兴邦。毕业意味着新的开始,希望学生们能在基层扎根,用脚步丈量乡土路,在强国建设的伟大事业中绽放最美的青春芳华。”曹艺涛说。

导,致力于为海南食用菌产业培养一批有技术、善经营、懂管理的实用型人才。

获得研究生学位后,廖万杰于2024年底创立海南众研农业科技有限公司,主要研发以橡胶木屑为主料的高效菌棒生产技术,大幅降低生产成本。

“过去很多人曾尝试用橡胶木屑种食用菌,但是都失败了。”廖万杰说。他调研发现,问题出在木屑的形态上——粉状锯末透气性太差,大片状木块又无法被菌丝分解。

于是,廖万杰带着橡胶木样品跑遍省内外厂家,一家家进行测试,最终加工生产出颗粒状、适合菌丝生长的木屑。不仅如此,该团队还发现了用高温放线菌菌群发酵预处理的方法,既解决了橡胶木屑的霉变问题,还提前分解了木屑中的大分子,更有利食用菌生长。

如今,这项技术已在海南多地推广,橡胶更新林的碎小枝条得到高值化利用,菌棒生产成本显著降低,对于食用菌产业发展发挥极大推动作用。

此外,廖万杰还带领团队与我省多家科研院所建立紧密合作,在白沙、三亚、儋州等地建立示范基地,通过“公司+农户”模式带动周边农户共享产业收益。据介绍,“公司+农户”分为两种模式:一种是由公司统一经营,农户负责种植采收,多劳多得;另一种是由公司提供生产资料和技术,实行兜底回收,农户自主经营,承担风险的同时也享受更多产品溢价。

“第一种模式适合初学者,风险低;第二种适合有经验的农户,收益更高。”廖万杰表示,两种模式的核心都是让农户做自己擅长的事,消除他们的后顾之忧。

毕业后,廖万杰依然心系母校,积极发挥传帮带作用,指导学弟学妹开展创新创业项目,激发他们学农爱农、服务基层的热情。“我希望有更多人能看到海南热带高效农业的潜力,积极投身这片热土。”他说。

廖万杰团队培育的榆黄菇。



编者按

日前,中国教育发展基金会公布2024—2025年度“高校毕业生基层就业卓越奖学(教)金”获奖名单,我省7名高校毕业生和1名教师获此殊荣。获奖教师是长期奋战在高校毕业生就业工作战线的辛勤园丁,获奖毕业生是扎根基层一线干事创业的先进典型。从本期开始,海南日报《教育周刊》分上下两期对他们的先进事迹进行报道。

青春向下 锋芒向上



紫甘蓝汁为酸碱指示剂,矿泉水瓶为反应容器……“快看,水变色了!”日前,在琼中黎族苗族自治县乌石学校的化学课堂上,围在实验台前的学生们激动地说。

实验前,该校教师邓火红带领学生们亲手榨取紫甘蓝汁,自制酸碱指示剂,通过观察颜色变化了解“酸的通性”。学生们惊奇地发现,普通果蔬里居然隐藏着众多化学奥秘。

“化学知识不是课本上冰冷的符号,就藏在我们的日常生活里。引导学生们从科学角度看待周围的世界,要比单纯的死记硬背教学效果更好。”邓火红说。

2016年,邓火红从海南师范大学化学专业毕业后,怀揣着对教育事业的热忱踏上三尺讲台。第二年,她以特岗教师的身份奔赴乌石学校,一肩挑起化学、生物两门学科的教学重任。

初到乌石学校,实验室器材匮乏,教学条件简陋,让邓火红一筹莫展。而学生们看着这位新教师,眼里满是憧憬与兴奋。

在一次“电解水实验”中,邓火红带领学生们用废旧电池、铁钉和导线自制电解电极,并插入盛满水的陶瓷碗中,观察两极气泡产生的情况。看着水中不断变化的气泡,一个平时上课从不主动发言的孩子突然站起来问道:“老师,水是不是被电分解成两种不一样的气体了?”那一刻,邓火红内心深受触动。

“这名学生不是机械记住‘电解水在直流电作用下分解为氢气和氧气’的知识,而是认真观察和思考实验现象背后的逻辑。”邓火红说,教育的真谛在于启迪,学生主动探索的意识被唤醒,就是最真实、最珍贵的启迪。

特岗教师服务期满后,邓火红于2020年9月成为乌石学校教师。在她看来,教室不仅仅是传授知识的场所,更是播撒希望、培育桃李的田野。为了让抽象的理科知识变得更鲜活,她常常备课至深夜,反复推敲每个教学环节;将乡土素材搬进课堂,让课本上的公式定理变成孩子们

10余年前,在海南职业技术学院教室里,该校学生李达成第一次听到导师讲述电商改变农产品销售格局的案例。那时的他没想到,10余年后的自己,会将一只文昌鸡变成风靡全国的预制菜“爆品”,成为海南学子创新创业的典范。

李达成是海蓝厨房供应链科技(海南)有限公司创始人。2015年,他凭借在校期间积累的电商运营经验和市场洞察力,创立“海蓝厨房”品牌,并运用电子商务专业知识构建“自建供应链+中央厨房+城市分仓”的商业模式,实现了年营收额从零到破亿元的跨越式发展。

将时针回拨到2012年,李达成的“创业梦”早在大学时期就已萌生。

当时,李达成是海南职业技术学院电子商务专业学生。发现不少商家在线上将海南热带水果热销全国的现象后,他便产生了研究“电商+农业”的浓厚兴趣,并深刻认识到电子商务是破解海南农产品“优质难低价”难题的有效途径。

李达成充分利用学校提供的创业实践平台,于2014年与团队策划“聚农公益计划”项目,一路闯进“创青春”全国大学生创业大赛决赛并夺得银奖。从赛场捧着沉甸甸的奖杯归来后,他更加坚定将项目落地的决心。

作为电子商务专业的学生,李达成敏锐观察到,预制菜行业与电商渠道高度契合,通过电商平台可以直接触达全国消费者,能有效解决海南农产品传统销售渠道受限的问题。2015年大学毕业后,李达成立足专业优势创办“海蓝厨房”品牌,致力于通过“互联网+农业”的模式,将文昌鸡等海南特色食材转化为适合电商销售的预制菜。

据介绍,李达成带领团队开发的预包装椰子鸡产品,既保留了海南的地道风味,又符合电商消费场景的需求,实现了传统美食与现代消费习惯的融合,并持续打造出胡椒猪肚鸡、糟粕醋烤鱼、椰香盐焗鸡等具有海南特色的产品。

随着椰子鸡产品逐渐打开市场,新的挑战接踵而至——销量迅猛增

看得见、摸得着的生活场景。

“我想让科学知识在学生们心中生根发芽,让每一棵‘小苗’都能向阳生长。”这是邓火红经常挂在嘴边的话,更是她躬耕教坛的初心。

学生小辉化学作业写得潦草,上实验课时总是躲在角落,从不主动动手。为了鼓励小辉,邓火红每次批改他的化学作业时,都会特意用红笔圈出写得工整的化学方程式,并在一旁标注鼓励加油的话语。实验课上,她将分发材料等小任务交给小辉完成。

慢慢地,小辉越来越自信,不仅作业越写越工整、在课堂上积极发言,后来还能自主完成“自制简易净水器”等基础实验。“看到他眼里的光,我特别感动。老师的持续关注,能够帮助孩子慢慢建立学习的自信心。”邓火红说。

从教以来,邓火红始终坚信“每个孩子都是一粒独特的种子”,需要因材施教。对于动手能力强的学生,她会多布置实践任务;对于基础薄弱的学生,她会放慢步骤,将学习目标拆解,积极点赞学生的点滴进步。

目前,邓火红正着手整理多年积累的本土教学案例,计划制成教学素材包,并与同事组建教研小组,共享自制教具与实验方案等。“希望将来有机会能参加更多学习培训,将更多实用教学方法带到自己的化学课堂上。”她说。



邓火红把化学课变成“魔术课”。

长后,出现供不应求、品质不稳定、交货不及时等问题。

如何破题?“最关键的一步,是我们决定打通全产业链。”李达成说。

从文昌鸡的种苗选育、养殖标准,到中央厨房生产、冷链物流,再到线上线下销售,李达成带领团队深入了解以上环节。他们与农户合作,提供产品标准、技术并包销产品;在海南建立工厂,在全国设置分仓,用批量运输降低成本。

“当我们看到农户收入稳步提高,员工有了稳定工作,用户满足好评时,就知道这条路走对了。”李达成说。如今,“海蓝厨房”拥有养殖基地和食品加工厂,每年全职和灵活用工人数超过200人,同时带动青椰、小米辣、沙姜等辅料销售40多万斤,实现了一个单品带动多条农产品产业链发展。

如今的“海蓝厨房”,年营收额突破亿元,斩获多项行业大奖,成为海南电商的一张耀眼名片。李达成表示,下一步,将继续深耕“种植养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”模式,挖掘预制菜潜力,推进标准化建设,最终目的是让海南更多好产品走出海岛。

“职业教育侧重技能培养,让我们在基层实践中更‘接地气’。”从一名电商专业学生到带动一方产业的创业者,李达成用十余年时间证明:扎根脚下土地,用专业知识破解传统难题,职教人才同样能在基层舞台上书写精彩答卷。

海蓝厨房供应链科技(海南)有限公司创始人李达成



李达成在基层舞台上书写精彩答卷。本版图片均由受访者提供

化学课有『魔术范』

■ 海南日报全媒体记者 张琬西

厨房飞出『爆品』文昌鸡

■ 海南日报全媒体记者 张琬西